



Alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino

Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy

Materia: Biotecnología de los alimentos

Actividad: Súper nota

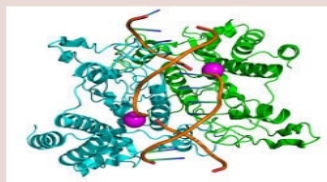
Tercer cuatrimestre

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

PROPIEDADES BIOQUÍMICAS DE LA LECHE

La leche contiene sustancias como lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas, etc. Disueltas en emulsiones de grasa y sustancias agregadas, algunas en suspensión.

- Grasa
- Lactosa
- Proteínas



TIPOS DE ENZIMAS QUE SE ENCUENTRAN PRESENTES EN LA LECHE:

- Hidrolasas
- Oxidasas
- Transferasas
- Vitaminas
- Minerales

PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS DE LA LECHE, CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- Aspecto
- Olor
- Sabor



CLASIFICACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS

- Leches tratadas térmicamente
- Leches conservadas
- Preparados lácteos
- Leches fermentadas
- Quesos
- Mantequilla y el ghee(mantequilla clarificada)

FERMENTACIONES LÁCTICAS

es una forma de conservación de la leche. Las bacterias lácticas como *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Streptococcus lactis* y *Bifidobacterium bifidus*, y el más importante es *Lactobacillus*, modifican las características de la leche, de forma que la mayoría de los microorganismos indeseables, incluidos los patógenos, no pueden crecer en ella, o incluso mueren.



TIPOS DE CULTIVOS LÁCTICO

es el aislamiento de microorganismos capaces de realizar una fermentación láctica, existen distintos tipos:

- Naturales
- Seleccionados
- Simple o definido

También pueden ser caracterizados en mesófilicos o termófilicos .

LECHES FERMENTADAS

- Yogur
- I kefir
- kumis
- Bifidus activo
- L casei immunitass



PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias.

- Pan
- Vino



PRODUCTOS DERIVADOS DE LA FERMENTACION ACETICA

- Vinagre



Bibliografía

Universidad del sureste 2022. Antología de Biotecnología de los alimentos. Unidad 3. Páginas 86-104